大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎３－２－９５	電話 大阪 06（586）3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町２－２－１９	電話 堺 0722（38）1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町３９－６	電話 高槻 0726（71）0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉２－３－１７	電話 河内 0729（62）1131
兵庫事業本部	〒650	神戸市中央区東川崎町１－８－２	電話 神戸 078（360）3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町１	電話 京都 075（311）7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北２－４－１	電話 奈良 0742（44）1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町１－５	電話 和歌山 0734（31）2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町４－８	電話 姫路 0792（85）2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町６－５７	電話 豊岡 0796（23）2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町５－３４	電話 草津 0775（62）5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町１２－１１	電話 彦根 0749（22）3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町３－４	電話 長浜 0749（62）7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町４－１－２	電話 大阪 06（202）2221

大阪ガス株式会社

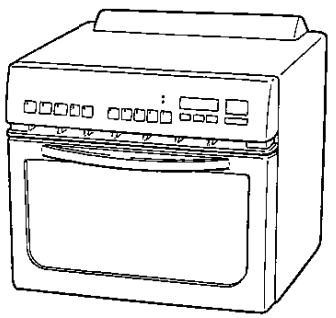
おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）もよりの大阪ガス、サービスセンターにご連絡ください。

RMC-5244（00）
95.08.（00）

コンビネーションレンジ

21-819型

型式名 RMC-503E



取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には触れさせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

●安全に正しくお使いいただくために …… 1
●各部のなまえ …… 8
●特長・機能のご紹介 …… 9
●準備をしましょう …… 10
●使いかた …… 15
●日常の点検とお手入れ …… 18
●故障かな？と思ったら …… 18
●アフターサービス …… 20
●長期間使用しない場合 …… 20
●寸法図 …… 21
●仕様 …… 21

安全に正しくお使いいただくために

安全に正しくお使いいただくために

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

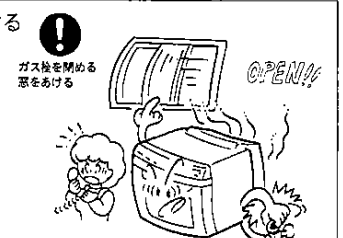
絵表示について次のような意味があります。

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください

⚠危険

■ガス漏れに気づいたらガス栓を閉め、窓をあける

①すぐに機器の使用をやめガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する。
火をつけたり、近くの電気器具の「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

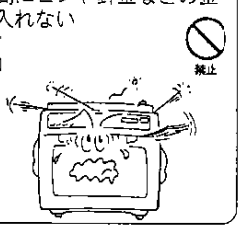


■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。
電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時はP. 18、19を参照ください。

■排気口やすき間にピンや針金などの金属物、異物を入れない

電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。

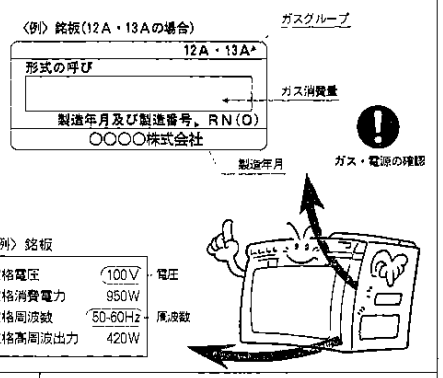


安全に正しくお使いいただくために

⚠警告

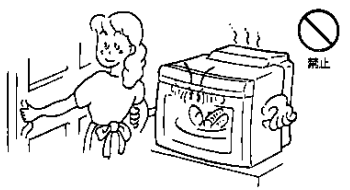
■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
■使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスがまちがっている場合、そのまま使用すると火災や不完全燃焼の原因になります。
使用電源の電圧がまちがっている場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。
銘板は機器の右側面に貼ってあります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



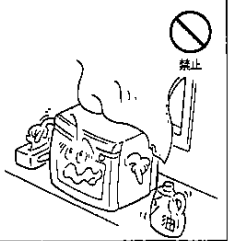
■調理中は機器から離れない

火災、機器焼損の原因になります。
電話や来客の場合は、いったん止めてください。
調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



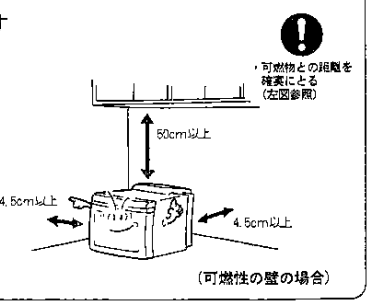
■燃えやすいものを近くに置かない
■可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しない。
引火して火災・爆発をする恐れがあります。



■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

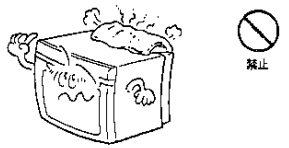
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。
なお、壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。
上方が可燃物で防熱板(金属材料以外の不燃材料で厚さ3mm以上に限る)を設置されたときは、30cm以上離してください。
※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



⚠警告

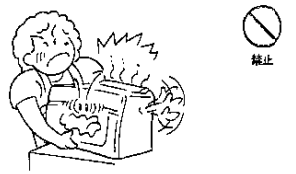
■排気口をふさがない

排気口の上をふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



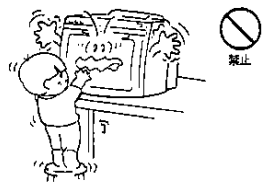
■調理中は機器を持ち運ばない

転倒すると火災、やけどの原因となります。



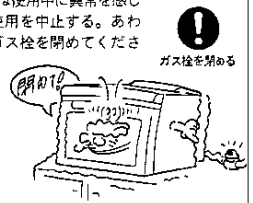
■幼いお子様だけで使わせない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



■異常時の処置

地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。あわてずに消火し、ガス栓を閉めてください。
異常を感じたときは、故障かなと思ったらP.18、19を参照ください。

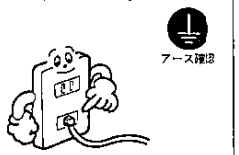


■交流100V(ボルト)定格15A(アンペア)のコンセントを単独で使う
■交流100V(ボルト)定格15A(アンペア)以上の専用ブレーカー電源回路で使う

他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。

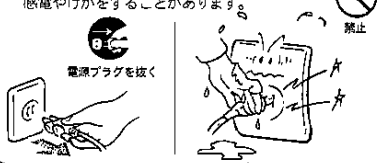
■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
アースの工事は販売店にご相談ください。



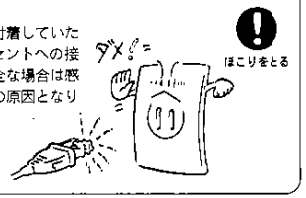
■お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体がさめてから行う
■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元までしっかり差し込む

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因となります。

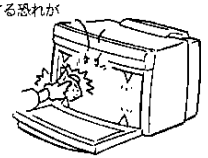


安全に正しくお使いいただくために

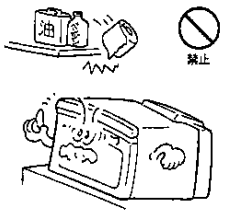
安全に正しくお使いいただくために

⚠注意

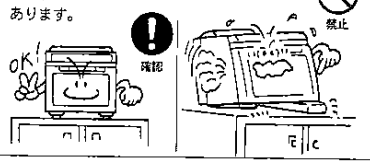
■オーブン庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓を閉め、けがをしないように手袋などをはめて行う
突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



■落ちやすいものがあるところには設置しない
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。

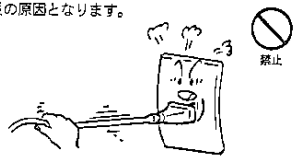


■丈夫で水平な場所に設置する
不安定で傾いたところに設置すると、機器が落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。

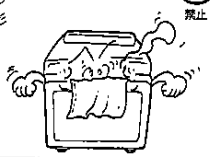


■長期間ご使用にならないときはガス栓を閉め、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

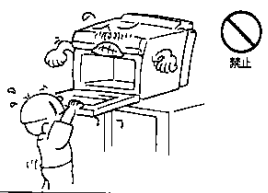
■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



■オーブンとびらに物をはさんだまま使用しない
電波漏れによる障害が起きることがあります。また、熱気漏れによって操作部などが熱変形することがあります。



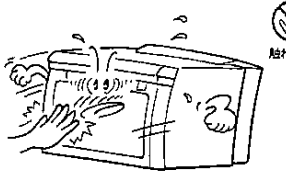
■とびらに無理な力を加えない
電波漏れや熱気漏れの原因になります。



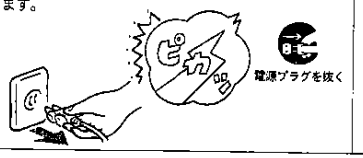
■電子レンジ調理の場合、びんのふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れ、卵は割りほぐしてから加熱する
容器や殻が破裂して、けがや やけどをすることがあります。

⚠注意

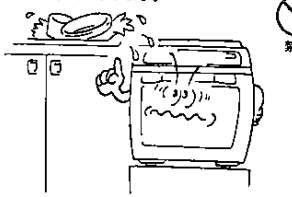
■調理物の出し入れ時オーブンとびら・ガラスなどに触れない
オーブン使用時、オーブンとびら・ガラス・ターンテーブル・オーブン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。
調理物の取り出しは付属のターンテーブル取っ手をお使いください。



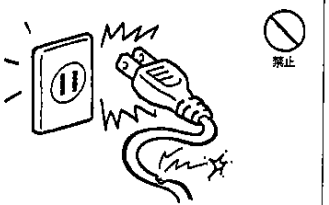
■雷時には電源プラグを抜く
雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグを抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



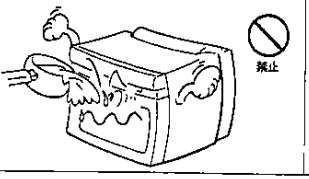
■水のかかるところでは使用しない
感電や漏電の原因になります。



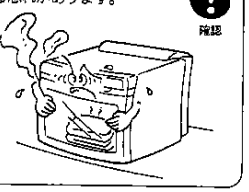
■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
電源コードに重いものを乗せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると破損し感電や火災の原因になります。



■オーブンとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



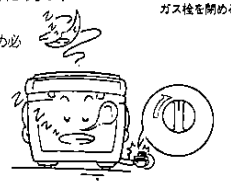
■庫内に不要な物がないことを確かめる
オーブン庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



安全に正しくお使いいただくために

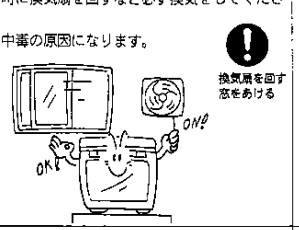
⚠注意

■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓を閉める
ガス事故防止のため必ず行ってください。

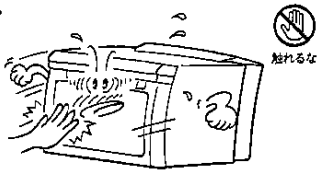


■調理以外に使わない
衣類の乾燥などをしない。
火災や機器焼損の原因になります。

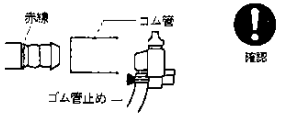
■使用中は換気をする
ご使用と同時に換気扇を回すなど必ず換気をしてください。
一酸化炭素中毒の原因になります。



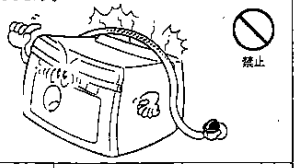
■やけどにご注意
使用中、使用直後は操作部、取っ手以外は高温です。
特に排気口から高温の排気が出ますので、注意してください。



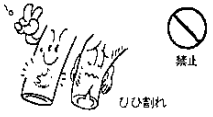
■ゴム管は確実に接続
ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。
ゴム管が抜けたりすると、ガス漏れ・爆発の原因になります。



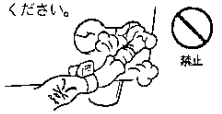
■ゴム管は機器に触れたり、排気口に近づけない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。



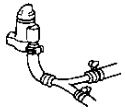
■ガス用ゴム管以外は使わない
ゴム管はガスソフトコードなどのガス用ゴム管(検査合格またはJISマークの入っているもの)を使用してください。



■古いゴム管は使わない
ガス漏れの原因になります。古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなりますので、ときどき(6カ月に1回以上)点検し古い場合は取り替えてください。



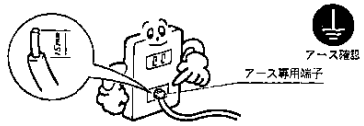
■ゴム管の継ぎたし 二又分岐はしない
ガス漏れの原因や使用誤りなどの原因となり危険です。



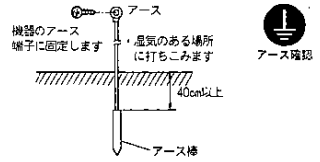
⚠警告

■アースは必ず取り付ける
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

●アース端子付コンセントがある場合。
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線先端の皮をむき芯線(銅線)をアース端子に固定します。



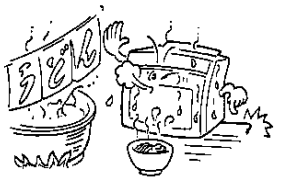
●アース端子付コンセントがない場合。
アース棒によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。



●湿気や水気のある場所でお使いになる場合
必ず第3種接地工事(接地抵抗 100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

アース確認

① 湿気の多い場所
例 ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場。
・土間、コンクリート床の場所。
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など。

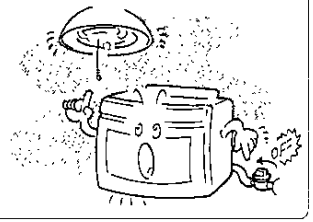


② 水気のある場所
例 ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
・水滴が飛散する場所。
・地下室のように水が漏出したり結露する場所。
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

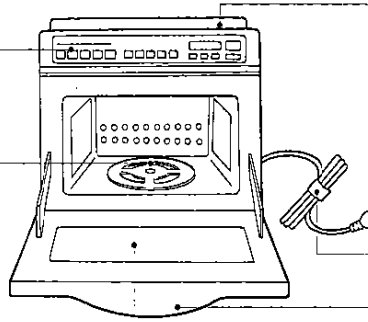
お願い

使用中停電した場合はガス栓を閉じる

使用中万一停電した場合は、機器の安全装置が働いて生ガスが出放しになることはありませんが、運転停止操作をしてガス栓を閉じておいてください。



各部のなまえ



操　作　部

排　気　口
調理中の排気がでるところです。

ターンテーブル台
ターンテーブルをのせる台で調理が始まるとぐるぐる回ります。

電源プラグ

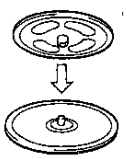
電源コード

とびら取っ手

とびらガラス

ターンテーブルを正しくセット

部品箱の中からターンテーブル台を取りだし庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。
そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。
（ターンテーブルの回転方向は一定ではありません。）

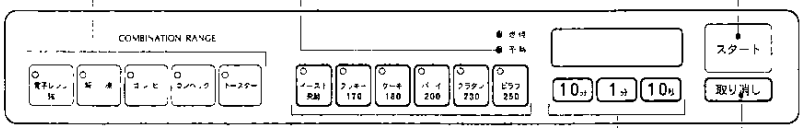


調理選択キー
調理方法を選択するキーです。コンビ・コンベックで予熱をする場合は２回押します。

予熱ランプ
設定温度に達すると点滅します。

燃焼ランプ
バーナーに火がついている時に点灯します。

スタートキー
すべての調理、予熱時に使用します。調理途中などにとびらをあけた後、引きつづき使用する場合は必ずもう一度押してください。



温度選択キー
コンビ・コンベック時の加熱温度を選びます。調理途中でも設定温度を変えることができます。

タイマーキー
調理時間の設定をします。調理が終了すると０秒になり、ピーとお知らせします。

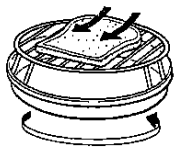
取り消しキー
キーの押しまちがいや、途中で動作を停止したい時に押します。

特長・機能のご紹介

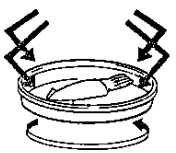
コンベックと電子レンジが一体になった調理機器です。
単独調理はもちろん、コンベックと電子レンジのコンビ調理もできます。

コンベック
ガスの強い火力で熱風を庫内にいき渡らせ、食品を、上手に焼き上げます。
ターンテーブル２段同時に調理できますので、ムラなくたくさん作れます。

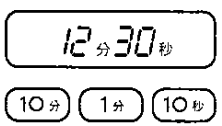
トースター
ガスの強い火力で一気に焼きあげますから表面がカリッとしたおいしいトーストができます。



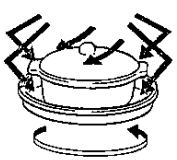
電子レンジ、解凍
電波で食品を表面だけでなく内部からも加熱し、スピーディー！
電子レンジの出力を下げ解凍に便利な解凍機能付です。



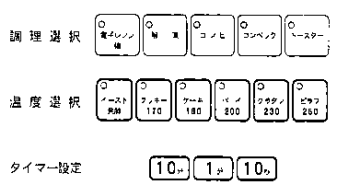
蛍光管によるデジタル表示
タイマー表示は見やすいデジタル表示です。



コンビ
コンベックと電子レンジが同時に働きます。
電子レンジですばやく中まで加熱しながらコンベックの熱風でこんがり焼き上げます。
コンビ調理時には電子レンジの出力が自動的に弱となります。

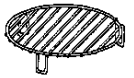


操作は簡単フェザータッチ
調理選択、温度選択、タイマー設定は、操作が容易なフェザータッチです。

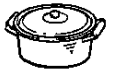


準備をしましょう

付属品 各部分のあて紙や梱包材を取り除き、付属品を確認してください。

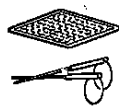
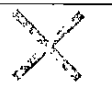
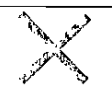
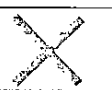
下段ターンテーブル	上段ターンテーブル	丸　　網	ターンテーブル取っ手
			
すべての調理に使用します。	コンベックで２段同時調理のとき使用します。	トースター調理のとき使用します。	ターンテーブルを取る際使用します。

容器(使える容器・使えない容器)について

	耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
	●キャセロール ●パイレックス パイロセラム ●カスタードカップ 急冷すると割れることがあります	●強化ガラス ●カットグラス 	●グラタン皿 ●茶わん 急冷すると割れることがあります		●ステンレス器 ●ホーロー引き器 ●アルミ製容器 
コンベック調理	 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。 耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	 割れることがあるので使わないでください。	 色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	 変形したり溶けることがあるので使わないでください。	 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。
電子レンジ調理	 電子レンジ加熱専用または直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。	 割れることがあるので使わないでください。	 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。	 耐熱温度140℃以上のものは使えます。(フタの部分の耐熱性もご確認ください) メラミン樹脂製容器は変質するため使わないでください。	 電波を通さないので調理できません。
コンビネーション調理	 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。 耐熱温度120℃程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	 割れることがあるので使わないでください。	 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めるので使わないでください。 色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	 変形したり溶けることがあるので使わないでください。	 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けるので使わないでください。電波を通さないので調理できません。

コンベック調理	電子レンジ・解凍・コンビ調理	トースター調理
 ２段同時調理もできます。	下段ターンテーブル １段調理しかできません。	 下段のターンテーブルと丸網を組み合わせてトーストします。１段しかできません。

○印は使えます。
×印は使えません。

ラップ類	アルミホイル	漆　器	木・竹・紙の容器	金網・金串
				
 溶けることかあるので使わないでください。		 耐熱性がないので使わないでください。	 耐熱性がないので使わないでください。	 金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
 耐熱温度140℃以上のものは使えます。 砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがあります。	 茶わん蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	 耐熱性がないので使わないでください。	 耐熱性がないので使わないでください。	 火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。
 溶けることがあるので使わないでください。	 茶わん蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	 耐熱性がないので使わないでください。	 耐熱性がないので使わないでください。	 火花がとぶ恐れがあるので使わないでください。

コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

準備をしましょう

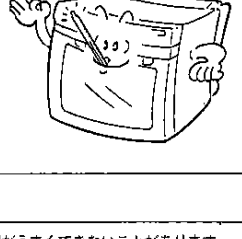
コンベック調理

予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。付属のクッキングブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
170	約170℃	2～2.5分
200	約200℃	2～3分
250	約250℃	3～3.5分



調理中のとびら開閉はひかえめに

調理中に何度もとびらを開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐとびらを閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

調理後はすぐに取り出す

できあがった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

お願い

ターンテーブルは急冷しない

ターンテーブルを、調理直後に水につけるとひびわれすることがあります。
十分に温度が下がってからにしてください。

イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから

高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。
熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

⚠注意

禁止

■とびらガラスに水をかけない・取っ手、つまみ以外の部分に触れない

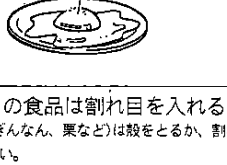
- ●使用中や使用直後、とびらガラスに水をかけない。水がかかると割れることがあります。
- ●使用中や使用直後は取っ手、つまみ以外の部分にふれない。庫内、金属部分、とびらガラスは非常に熱くなっておりやけどの恐れがあります。
- ●熱いターンテーブルを湿った布で持たない。やけどの恐れがあります。付属のターンテーブル取っ手をお使いください。

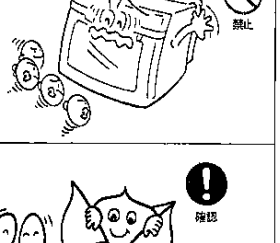
電子レンジ調理

⚠注意

■卵など膜につつまれた食品は加熱にコツがいります

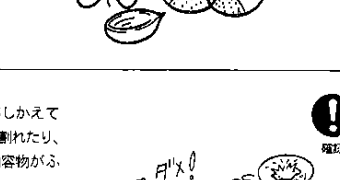
卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数カ所つついてから加熱してください。
卵黄膜を破らないと破裂することがあります。
また、ゆで卵・ゆで卵を使ったフライ類は破裂することがありますのでさけてください。





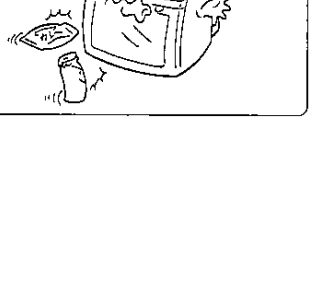
■殻つきの食品は割れ目を入れる

木の実(ぎんなん、栗など)は殻をとるか、割れ目を入れてください。
そのまま加熱すると破裂することがあります。



■密封された食品は移して加熱する

ビン詰など密封された食品は、フタをはずすか、別の容器に移しかえて加熱してください。封を切らずにそのまま加熱すると、ビンが割れたり、袋がはじける恐れがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎないようにしてください。
また、アルミで包装されている食品は電波を通しません。必ず別の容器に移しかえてから加熱してください。

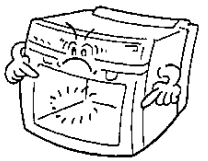


準備をしましょう

お願い

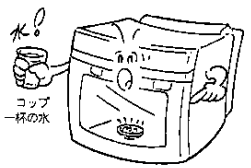
食品を入れずに作動させないで

●庫内に食品を入れずに調理スタートキーを押さないでください。
からだきしますと、庫内で火花がとんだりマグネトロン(電子部品)の温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。



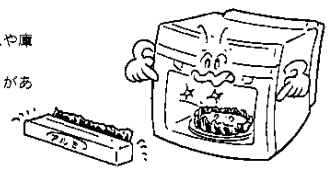
少量の食品は気をつけて

●少量の食品(しゅうまい1個など)や乾燥したもの(塩干物など)を長時間加熱しないでください。からだきに近い状態になり、焦げたり燃えたりする場合があります。
このような場合は、コップ1杯の水を庫内に入れておいてください。



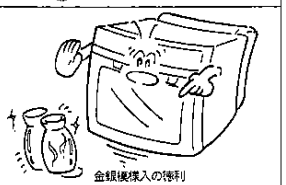
金属物が庫内壁にふれないように

●アルミはく、ターンテーブルなどの金属をとびらガラスや庫内壁面などの金属部に接触させない。
接触部で火花がとび、ガラスや庫内壁面を傷つけることがあります。
金串は絶対に使用しないでください。



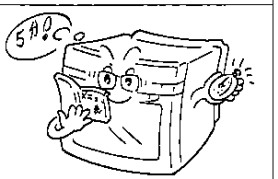
金・銀模様の入った容器は使わない

●金・銀模様の入った容器は、模様がはげたり、火花が飛びますので使わないでください。とくに、酒、油類など引火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火し火災の原因となります。


金銀模様入の陶器

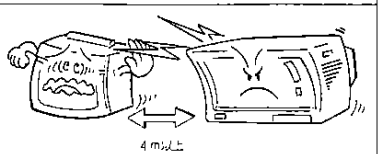
量にあった時間設定を

●電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。タイマーは、短かめにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。また、正確な計量をすることを習慣づけましょう。

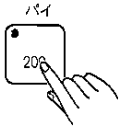
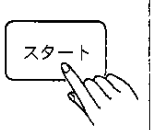


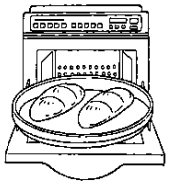
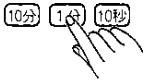
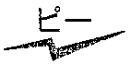
テレビやラジオの近くに置かないでください

●テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐためテレビ、ラジオなどから4m以上離してください。



コンベック・コンビ調理でのホットスタート(予熱)

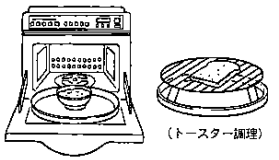
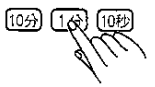
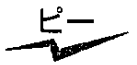
	操作手順	表示部
1	コンベック又はコンビキーを2回押す ●1回押すと「分と秒」が点灯します。 ●押したキーのランプが点灯します。 ●2回押すと予熱が点灯します。 	1回押すと ○燃焼 ○予熱 分 秒 2回押すと ○燃焼 ●予熱 分 秒
2	温度選択キーを押す ●押したキーのランプが点灯します。 	○燃焼 ●予熱 分 秒
3	スタートキーを押す ●庫内灯が点灯します。 ●燃焼を始めると燃焼ランプが点灯します。 	●燃焼 ●予熱 分 秒
4	予熱完了 ●ピッピッピッピッピッと5回鳴ります。 ●燃焼ランプが消えます。 ●予熱ランプが点滅します。 (燃焼ランプは、バーナーの燃焼・消火に連動して点灯・消灯します。) 	●燃焼 ●予熱 分 秒

	操　作　手　順	表　示　部
5	食品を入れる 	○燃焼 ○予熱 分　秒
6	タイマーキーを押す ●押した数だけ加算されます。 ●最大60分迄セットできます。 （コンビ調理時には、10秒キーでの設定はできません。） （この操作は、予熱の操作の時でもできます。） 	○燃焼 ○予熱 12分00秒
7	スタートキーを押す ●表示されている数字が1秒ずつカウントダウンします。	●燃焼 ○予熱 11分59秒
8	調理終了  ●ピーと1回鳴ります。 ●庫内灯が消えます。 ●再度スタートする場合は取消キーを押し最初から操作します。	○燃焼 ○予熱 0秒

コンベック・コンビ調理でのコールドスタート（予熱なし）の操作は5→1（キー操作は1回）→2→6→7→8の操作になります。

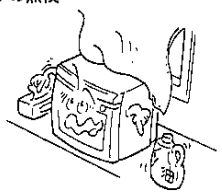
お願い
スタートキーを押して20秒経過しても点火しない場合は「ピーピーピーピーピー」と5回鳴り、E1が表示されます。また途中で失火した時も同じ状態になります。この時は取り消しを押して再度スタートキーを押してください。
調理中にとびらを開くと、調理は中断します。再び調理する時は、必ずスタートキーを押してください。

電子レンジ強・解凍・トースター調理

	操　作　手　順	表　示　部
1	食品を入れる  （トースター調理の場合は下段ターンテーブルに丸網を乗せ準備します）	
2	電子レンジ強、解凍又はトースターキーを押す ●押したキーのランプが点灯します。 ●「分・秒」が点灯します。	分　秒
3	タイマーキーを押す ●押した数だけ加算れます。 ●電子レンジ強は30分迄、解凍は60分迄、トースターは10分迄です。 	3分00秒
4	スタートキーを押す ●庫内灯が点灯します。 ●表示されている数字が1秒ずつカウントダウンされます。	2分59秒
5	調理終了  ●ピーと1回鳴ります。 ●庫内灯が消えます。 ●再度、調理を続ける場合は取り消しキーを押して最初から操作します。	0秒

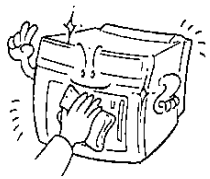
お手入れをしましょう。

●機器回りの点検



確認
- ●機器の周辺に紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置かれていないか確認してください。
- ●電源コードの被覆が破れていないか確認してください。
- ●部品が所定の位置に取り付いているか確認してください。

●乾いた布でよくふいてください。



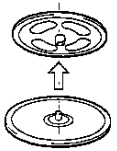
アドバイス
- **●汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。**

禁止
- ●金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特にとびらガラスの場合、表面にキズがつき破損の原因となります。

●庫内

庫内のホーロー部分は、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で十分に水気を取ってください。がんこな汚れはオーブンクリーナーを使用されると便利です。

●ターンテーブル台



持ち上げるだけで簡単にはずれます。中性洗剤で洗ってください。

●付属品

ターンテーブルや網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

この機器には次のエラー表示があります。

エラーの表示内容

表示	内容	処置
E 1	立消え安全装置・器体過熱防止スイッチ作動	ガス栓を全開にし、再操作する。 再度同じ状態になる場合は点検を依頼する。
E 2	循環ファンモーター断線	ガス栓を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼する。
E 3	サーミスターの断線	
E 4 E 5	電子回路の故障	

故障かな?と思ったら

1 コンベックの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
点火しない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	–
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にしてください。	–
うまく調理できない	排気口がふさがっている	障害物を取り除いてください。	3

2 電子レンジの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
全く動かない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	–
ターンテーブルが回転しない	タイマーの設定忘れ	タイマーを設定してください。	17
	調理スタートキーの押し忘れ	調理スタートキーを押してください。	17
ターンテーブルから異常音がでる	ターンテーブルが正しくセットされていない	ターンテーブル台を正しくセットしてください。	8
食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	10・11
庫内で火花がでる	庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている	金属が触れないようにセットしてください。	14
	電子レンジに適した容器を使用していない(金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網など)	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	10・11

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その油が焼けて煙がでます。 はじめてコンベックをお使いのときは庫内の油を焼ききるためにから焼きをしてください。 コンベックの場合　250℃で約20分
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 ●バーナー燃焼時のみファンが回転する装置になっています。 庫内の温度が高い場合動きません。
●点火後や消火後にキシミ音が出る	●オーブン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
●運転中にカチンと音がする	●温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です。
●電子レンジが作動するときに音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません。
●調理中または調理終了後にファンの音がしている	●この機器には、電子部品を冷却するために冷却ファンが組み込まれています。機器温度が上昇しますと自動的に冷却ファンが運転され、「ブーン」と音がします。使用後も機器が冷却されファンが自動的に止まるまで約3分回転音がしますが異常ではありません。電源は調理終了後、冷却されるまで抜かないでください。

アフターサービス
長期間使用しない場合

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

・サービス(点検・修理)を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」(P. 18、19)の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名……コンビネーションレンジ
2．品番……本体の右側面内側に貼付してあります。　例
3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

(N) 21-819 (U)
大阪ガス株式会社 02

転居されるとき

・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証と補修について

・保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

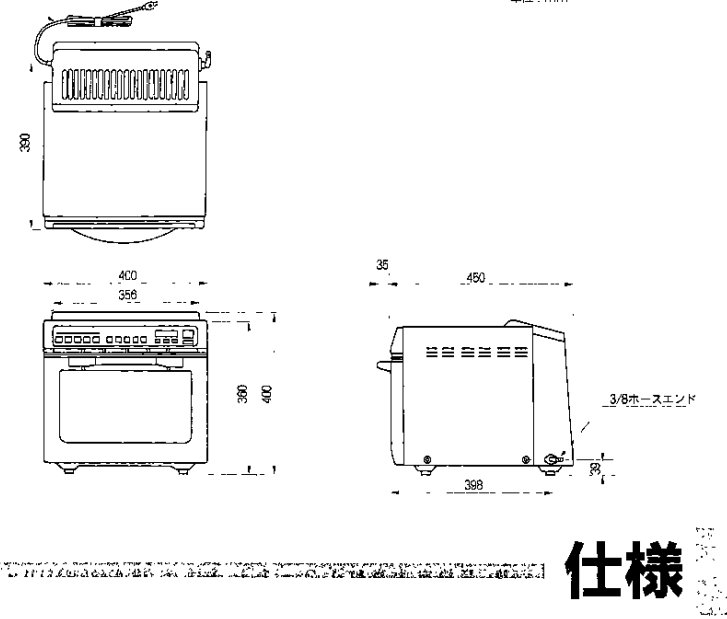
・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後9年間です。

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。

寸法図

単位：mm



仕様

品名		コンビネーションレンジ
品番		21-819
型式名		RMC-503E
点火方式		連続放電点火
外形寸法		高さ400mm×幅400mm×奥行450mm
オーブン有効寸法		高さ170mm×幅320mm×奥行320mm
質量(本体)		23kg(付属品を除く)
電気関係	電源	AC100V(50Hz-60Hz共用)
	消費電力	950W(コンベック55W・高周波出力 強420W・解凍200W相当)
	電源コードの長さ	約2m
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置
付属品		下段ターンテーブル、上段ターンテーブル、ターンテーブル取って、丸網、クッキングブック、取扱説明書、保証書、アース棒

使用ガス	1時間当たりのガス消費量	ガス接続
都市ガス 13A	5.81kW (5000kcal/h)	φ9.5mm ガス用ゴム管
LPガス	5.88kW (0.42kg/h)	